


SIEBZEHN84
Restaurant by Holger Bodendorf

Vorspeisen

Frischkäsepralinen mit Pumpernickel Süß-sauren Herbstfrüchten und Bitterorangenrelish	16
Matjes mit Rote-Bete-Apfelchutney, Kräutersalat und Meerrettichschaum	17
Tataki vom Ochsenroastbeef mit Sojavinaigrette, gepickelter Rettich, Sprossen und Wasabicrème	18

Zwischendurch

Hausgemachte Haselnussgnocchi mit Stangensellerie, Salbeibutter und Belper Knolle	14/ 24
Spaghetti mit Gamba, grobe Tomatensauce, Chili und Basilikum	17/ 27
Paprika-Tomatenrisotto mit gebratenem Lammfilet grüner Mojosaucen und Feta	16 / 26

Fisch

Zander auf der Haut gebraten mit Belugalinsengemüse, grober Senfsauce und rotem Mangold	21/ 28
Geangelter Kabeljau auf mediterranem Artischockencassoulet, Risoleekartoffeln und Sauce Barrigoule	23/30
Nordsee- Steinbutt mit Trüffelkruste, Petersilienwurzeln, Thymiankräpfen und gebratenen Pilzen	32/ 42

Fleisch

Krosse Brust von der Maispoularde auf karamellisiertem Spitzkraut, Röstzwiebelpüree und Cherryrahmsauce	26
Gebratene Kalbsleber mit zweierlei vom Sellerie, Williamsbirne und Burgunderbutter	29
Tranchen vom Lammrücken auf geschmorten Gemüsen, Perlzwiebeln, Kartoffelkräpfen und Olivenjus	35

Käse und Dessert

Orangen-Kardamomschnitte mit Granatapfelgrütze und Sauerrahmsauce	10
Schwarzwälder Kirsch Frapée mit Joghurt, Amarettini und Schokoladenschaum	11
Gewürz-Crème-Brûlée mit Bratapfelkompott und „gebrannte Mandeln“ Eis	12
Topfen-Marillenknödel mit Pralineneis und Vanillesauce	14
Fourme d'Ambert mit Radicchio, Graubrot und Frischkäsevinaigrette	15

Stellen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Menü aus den oben aufgeführten Gerichten zusammen – auch vegetarisch...

4-Gänge, inkl. Dessert:	74
5-Gänge, inkl. Dessert:	88

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Gamba, Kokos-Panna-Cotta und karamellisierten Kürbiskernen	12
Tafelspitzessenz mit altem Sherry, getrüffeltem Flan vom Friesenei	12
Aufgeschlagene Hummersuppe mit gebackenem Krustentier Wan-Tan und Kräuteröl	13

Steaks & Stuff

Rumpsteak 200g	34
Milchkalbsrückensteak 200g	35
Rinderfilet 200g	39
Tranche ab 2 Personen , am Tisch tranchiert	pro Person
Roastbeef je 200 g	34
Milchkalbsrücken je 200 g	35
Rinderfilet je 200 g	39

Gemüse:
glacierte Ingwerkarotten, Pfefferbohnen, Spitzkohl Coleslaw,
gemischte Pilze

Beilagen:
Steakhouse Pommes, Kartoffelpüree, Süßkartoffel Pommes

Saucen:
Café de Paris Butter, Barbecue Sauce, Rotweinjus, Sauce Bernaise

Wir servieren zu den Steaks jeweils ein Gemüse, eine Beilage
und eine Sauce

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50

Klassiker

Kopfsalat mit Pulled Duck, Radieschen, marinierten Mandeln, Frühlingslauch und Joghurtdressing	12
mit glasierter Kalbsleber	15
mit Gambas (3 Stk.)	18

Caesar Salat mit Friesenei, Sardelle, Parmesan und Croûtons	12
mit Hähnchenbrust	17
mit Gambas (3 Stk.)	18

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Ingwer Tomaten Chutney, Steinchampignons und Parmesanschaum	15/ 25
--	--------

Gebratene Rinderfiletwürfel mit Wokgemüse, Sprossen, Wurzelgemüse und Teriyakimarinade	21/ 29
--	--------

„LANDHAUS STRICKER BURGER“ Black Angus Beef mit Gruyère, karamellierte Zwiebeln, Barbecue-Sauce, Bone Sucking Mustard, Süßkartoffel Pommes	24
---	----

Krosse Bauernentenbrust mit Rahmkohlrabi, marinierten Zwetschgen, Kartoffelkräpfen und milder Pfeffersauce	25
--	----